

# Hoja de datos N.º 8 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-201.16

(A) Excepto según se especifica en la sección (B), la identificación de las especies de champiñones recolectados silvestremente deben tener una especificación escrita para el comprador que debe permanecer archivada en el establecimiento de alimentos durante un mínimo de 90 días desde la fecha de venta o servicio.<sup>Pf</sup> Dicha especificación escrita debe incluir lo siguiente:

(1) Identificación del nombre científico y nombre usual de la especie de champiñón;<sup>P</sup>

(2) Identificación del estado de frescura;<sup>Pf</sup>

(3) El nombre y la información de contacto de la persona que haya identificado el champiñón y del vendedor del champiñón;<sup>Pf</sup>

(4) Y una declaración sobre las cualificaciones y la capacitación del identificador, en especial, en relación con la identificación del champiñón.<sup>Pf</sup>

(B) El párrafo (A) de la sección 3-201.16 no se aplica a especies de champiñones silvestres cultivados que se hayan desarrollado, cosechado y procesado en una operación regulada por la agencia normativa de alimentos que tenga jurisdicción sobre la operación.

(C) El establecimiento de alimentos que venda, use o sirva champiñones recolectados silvestremente debe asegurarse de que los champiñones se identifiquen de manera llamativa mediante una etiqueta, cartel o anotación en el menú donde se declare lo siguiente:

(1) El nombre común y usual del champiñón;<sup>Pf</sup>

(2) Y la declaración "Champiñones silvestres: no es un producto inspeccionado".<sup>Pf</sup>

## RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Más de 5,000 especies de champiñones crecen naturalmente en América del Norte. En su amplia mayoría, nunca se les ha realizado una prueba de toxicidad. Se sabe que cerca de 15 especies son mortales, y que otras 60 son tóxicas para los humanos, ya sea que se consuman crudos o cocidos.

Algunos champiñones silvestres que son extremadamente venenosos pueden ser difíciles de distinguir de las especies comestibles. Si un establecimiento de alimentos opta por vender champiñones, la gerencia debe asegurarse de que los champiñones silvestres se obtengan de una fuente segura.

## Champiñones silvestres

En Oregon, el mercado de champiñones cosechados silvestremente ha aumentado ampliamente debido a la popularidad de usar ingredientes frescos y locales. Sin embargo, algunos champiñones silvestres que son extremadamente venenosos pueden ser difíciles de distinguir de las especies comestibles. Los establecimientos de servicio alimentario que compran champiñones de fuentes no comerciales deben reconocer y abordar la necesidad de un programa sólido de identificación para proveer champiñones silvestres seguros.

Las Reglas de higiene alimentaria de Oregon requieren que la identificación de especies de champiñones recolectados silvestremente tengan las siguientes especificaciones escritas para el comprador:

- Identificación de la especie de champiñón por su nombre científico y común
- El champiñón se debe identificar mientras está fresco (no procesado ni deshidratado)
- Los nombres y la información de contacto de las personas que hayan identificado el champiñón y del vendedor del champiñón
- Una declaración sobre las cualificaciones y la capacitación del identificador, en especial, en relación con la identificación del champiñón

Estas especificaciones escritas deben permanecer archivadas en el establecimiento de alimentos por un mínimo de 90 días desde la fecha de venta o servicio.

El establecimiento de alimentos que sirva champiñones recolectados silvestremente debe asegurarse de que los champiñones se identifiquen de manera llamativa medi-



**Golden Chanterelle (*Cantharellus cibarius*)**

ante una etiqueta, cartel o anotación en el menú.

- (1) El nombre usual y común del champiñón; y
- (2) La declaración "Champiñones silvestres: no es un producto inspeccionado".